GRANDS RASSEMBLEMENTS

SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS



GUIDE A L'USAGE DES MAIRES



PREFECTURE DE L'EURE

Mission inter-services de sécurité sanitaire des aliments

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES

14 rue du Dr Michel Baudoux
27023 Evreux cedex
Tél. : 02.32.39.83.00
Fax : 02.32.31.29.97

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

Boulevard Georges Chauvin
27001 Evreux cedex
Tél. : 02.32.24.86.30
Fax : 02.32.24.86.99

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

18 boulevard Georges Chauvin
27023 Evreux cedex
Tél. : 02.32.78.29.29
Fax : 02.32.78.29.23



PRINCIPALES DISPOSITIONS ALIMENTAIRES APPLICABLES AUX EXPOSANTS.

Références réglementaires :

- Code rural.
- Code de la consommation.
- Code de la santé publique.
- Code général des impôts.
- Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement 852/2004 Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- Règlement sanitaire départemental.

1. conditions d'autorisation

Il est interdit à toute personne d'offrir à la vente ou de proposer des services en utilisant, dans des conditions irrégulières le domaine public. **Toute activité commerciale doit donc être préalablement autorisée par l'autorité publique compétente**.

Cette autorisation ne peut être accordée :

- qu'à un professionnel immatriculé au registre du commerce,
- affilié aux régimes sociaux obligatoires,
- déclaré auprès des services fiscaux et de la direction départementale des services vétérinaires du département dans lequel se situe son siège social.
- possesseur d'une carte de commerçant non sédentaire ou d'un livret de circulation. (possesseur d'une carte de séjour ou d'une carte de commerçant étranger pour les étrangers hors de la CEE).

2. Conditions d'application et responsabilité:

- La réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments s'applique à toute personne qui distribue des aliments, même à titre gratuit.
- La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à la personne qui distribue ces aliments. Il lui appartient donc de s'assurer de la conformité de son stand avec la réglementation en vigueur.

3. Aménagement - équipement du stand :

- l'installation doit être mise en place, conçue, construite, nettoyée et entretenue de manière à éviter toute contamination des denrées,
- des installations doivent être prévues pour permettre au personnel de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène,
- les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter (matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion),
- des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail,
- de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante,
- des dispositions ou installations doivent être prévues pour entreposer et éliminer dans de bonnes conditions d'hygiène les déchets,
- des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de températures adéquates et pour contrôler ces dernières,
- les denrées alimentaires doivent être entreposées dans des conditions permettant d'éviter les risques de contamination, y compris ceux liés à la proximité des consommateurs.
- Les matériaux utilisés pour le stockage des denrées alimentaires doivent être agréés contact alimentaire.

4. Fonctionnement :

- le respect des températures réglementaires de conservation des denrées alimentaires (annexe 1 du présent document) et de celles indiquées sur les produits doit toujours être assuré. A cet effet, des relevés sont effectués régulièrement avec un thermomètre à lecture directe.
- le transport des denrées doit être assuré dans des conditions hygiéniques et de respect de la chaîne du froid (tableau des températures réglementaires de transport joint en annexe 2 du présent document).
- La traçabilité des denrées doit être assurée à tout moment. Durant toute la manifestation, vous devez conserver vos bons de livraison ou tout autre document de manière à pouvoir identifier rapidement : les nom et adresse de vos fournisseurs et la nature des produits fournis, les numéros de lot ainsi que les volumes et quantités. Les mentions d'étiquetage des produits pré-emballés doivent être conservées jusqu'à l'utilisation finale des produits.
- L'ensemble des denrées animales ou d'origine animale doit provenir directement d'un établissement agréé communautaire conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 ou spécifiquement dispensé pour fournir votre stand. L'agrément se matérialise par l'apposition sur les conditionnements ou les documents commerciaux (factures, bons de livraison) d'une estampille sanitaire reproduisant le numéro d'identification de l'établissement sous la forme ovale :

Code pays (exemple : FR)
Numéro d'identification
CE

L'achat des denrées ne peut donc pas se faire directement dans un commerce de détail sauf si celui dispose d'une dispense d'agrément explicitement prévue pour la fourniture de votre stand et déclarée à la direction départementale des services vétérinaires.

Les artisans, déclarés auprès de la direction départementale des services vétérinaires et qui assurent la remise directe des produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués n'ont pas besoin de dispense d'agrément sauf s'ils souhaitent commercialiser d'autres denrées qu'ils n'ont pas fabriqué eux-même.

- le stockage et l'élimination des déchet doit se faire de façon à ne pas entraîner de risque de contamination croisée avec les denrées alimentaires et en évitant toute projection d'eaux usées sur la voie publique.
- Une réserve d'eau propre doit être disponible pour le lavage des mains et ustensiles ainsi qu'un distributeur de savon bactéricide liquide, et essuie-mains à usage unique.
- Le respect de l'obligation de mettre en œuvre une méthode reconnue d'analyse et de maîtrise du risque peut être assurée par l'utilisation d'un guide de bonnes pratiques (restaurateur, traiteur…).
- L'utilisation des denrées doit se faire en respectant la date limite de consommation (D.L.C.).

5. Personnel :

- les personnes appelées à la manipulation des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres.
- au moins une personne présente sur le lieu de distribution des denrées doit avoir reçu une formation à l'hygiène et à la maîtrise du risque sanitaire.

6. Information du consommateur sur les prix :

- Les prix de l'ensemble des produits exposés à la vente doivent être indiqués de manière visible et lisible par voie d'étiquetage, ou d'affichage.

7. L'étiquetage des denrées préemballées doit comporter les indications suivantes :

- dénomination de vente,
- numéro de lot,
- nom, raison sociale et adresse du fabricant ou du vendeur,
- marque sanitaires (estampilles de salubrité),
- date à laquelle la denrée conserve ses propriétés (DLC, DLUO),
- conditions de conservation,
- liste de tous les ingrédients mis en œuvre (y compris les additifs), ainsi que le pourcentage des ingrédients caractéristiques.
- Mode d'emploi le cas échéant.

Les informations concernant l'identification des denrées et leurs durées de conservation doivent être conservées sur site durant toute la détention de celles-ci. En outre, les obligations en matière de loyauté des transactions (les factures permettant de justifier les allégations employées dans les menus) doivent être respectées.

8. En cas de toxi-infection alimentaire collective :

Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
Dans ce cas, il est nécessaire de prévenir la préfecture de l'Eure (02.32.78.27.27) ou la DDSV (02.32.39.83.00) ou la DDASS (02.32.78.29.29) et de conserver, les restes des denrées alimentaires non commercialisées ainsi que leur étiquetage.

<u>Qui contacter ? :</u>

Les services de l'Etat chargés de la mise en œuvre de cette réglementation et que vous pouvez contacter pour des informations complémentaires sont les suivants :
- la direction départementale des services vétérinaires (DDSV),

- la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF),
- la direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS).

Leurs coordonnées figurent sur l'en-tête de ce document.



ANNEXE 1 : TEMPERATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

- **Sur glace fondante (0 °C à + 2 °C**) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants,

- **+ 4 °C maximum** : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que : denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; abats, volailles, lapins ; découpes de viandes ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtissières, entremets) ; lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ; fromages découpés ou râpés préemballés ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique,

- **+ 8 °C maximum** : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que: produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait ; produits stables à base de viande tranchée,

- **- 18 °C** : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé,

- **- 12 °C** : tout aliment congelé,

- **supérieur à + 63 °C** : plats cuisinés livrés chaud au consommateur.



ANNEXE 2 : TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS LORS DU TRANSPORT.

LES ALIMENTS CONGELES

ETAT ET NATURE	TEMPERATURE maximale
Toutes denrées. la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure	- 18 °C
Glaces, crèmes glacées et sorbets.	- 18 °C
Produits de la pêche congelés.	- 18 °C
Autres aliments congelés.	- 12 °C

TEMPERATURES MAXIMALES DES ALIMENTS REFRIGERES LORS DU TRANSPORT

NATURE	TEMPERATURE maximale
Produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés.	0 °C à + 2 °C
Viandes hachées et préparation de viandes hachées.	+ 2 °C
Abats et préparations de viandes en contenant	+ 3 °C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue.	+ 4 °C
Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes.	+ 4 °C
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé.	+ 7°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.	+ 4°C
Œufs réfrigérés.	+ 5 °C
Lait cru livré en l'état à la consommation.	+ 4 °C
Lait pasteurisé.	+ 6°C
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais, etc.).	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.
Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson.	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés. Autres denrées alimentaires.	
Repas livrés en liaison froide	0 °C à + 3 °C
Matières premières d'origine animale destinées à la transformation pour la préparation d'aliments pour animaux de compagnie.	0 °C à + 7 °C
Produits crus ou produits finis destinés à l'alimentation des animaux de compagnie.	0 °C à + 4 °C
Repas livrés en liaison chaude.	Température minimale + 63 °C